

## Kotelett vom Zicklein in Tymiansahne mit Schupfnudeln (Bubelspitze) und Prinzessbohnen

1200 g Kotelett vom Zicklein, ¼ l Sahne, 1/8 l Creme Fraiche, 4 Zweige Thymian, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Ingwer, Chili, 1 l Gewürztraminer ( aus dem Elsass ) 4 Schalotten, 1 Karotte, 1/4 Knolle Sellerie, ½ Zitrone, 2 EL Butterschmalz

**Schupfnudeln:**

300 g mehliges Kartoffel (Gunda, Melodie) 130g bis 150 g Mehl, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Macisblüte (Muskat) gem., 40 g Leinsamen, 40 g Butter zum anschwanken der Schupfnudeln.

Kartoffel schälen, kleinschneiden und in Salzwasser mit 3 Lorbeerblätter kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und die restlichen Zutaten ohne den Leinsamen hinzufügen. Durchkneten und zentimeterdick auf bemehltem Brett ausrollen, in 6 – 8 cm lange Stücke schneiden und zwischen den Händen zu Bubespitze ausformen. Etwa 4 – 6 Min. in kochendes Salzwasser geben. Dann im kalten Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Das Kotelett in 4 Stk. teilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in heißer Kasserolle geben und zerdrückte Knoblauchzehe beifügen. Koteletts auf beiden Seiten goldgelb anbraten und herausnehmen. In Würfel geschnittenes Wurzelgemüse anrösten und mit dem ¼ l Wein ablöschen. Dann mit Sahne auffüllen Zitronenschalen Abrieb hinzufügen und einkochen lassen. Passieren Creme fraiche und Zitronensaft unterrühren. Die Koteletts zurück in die Sahnesoße legen und abgedeckt im Rohr bei 180 GC ziehen lassen. Die Koteletts sollten innen rosa sein.

Für die Schupfnudeln Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Leinsamen hinzu fügen, leicht bräunen lassen und die Schupfnudeln darin schwenken. Etwas salzen und etwas gem. Macisblüte hinzufügen und auf dem angewärmten Teller anrichten. Die Koteletts aus der Kasserolle heben zwischen den Knochen in Tranchen schneiden und auf einem Saucenspiegel auf dem Teller anrichten und mit einem Thymiansträußchen anrichten. Dazu reichen Sie die kleinen grünen Böhnchen und trinken dazu den Rest des Gewürztraminers.

**Guten Appetit**